



TINY VAN BOEKEL:
*"Helaas bestaat er nog
steeds een onjuist beeld
van bewerkt voedsel"*

"Kant-en-klaarmaaltijd is n

Tiny van Boekel, hoogleraar Productontwerpen en Kwaliteitskunde, van het departement Agrotechnologie & Voedingswetenschappen van Wageningen Universiteit juicht de opkomst van kant-en-klaar-maaltijden en 'bewerkt' voedsel toe. "Door toepassing van de huidige technologie zijn bewerkte producten vaak even veilig en gezond als vers bereide maaltijden", stelt hij. "Fabrikanten mogen daarom best meer openheid betrachten over het procédé dat zij volgen in de bereiding om het vertrouwen van de consument volledig te winnen."

“CONSUMENT HEEFT TEN ONRECHTE WEINIG VERTROUWEN IN VOEDSELVEILIGHEID”

Innovaties in de voedingsmiddelenindustrie nemen, ook als het gaat om voedselveiligheid, een hoge vlucht. Naast het verder verfijnen van procédés om het product uitgekinder te bewerken en arbeid uit te sparen, staan ook de toenemende eisen die de consument stelt aan de betrouwbaarheid van voedsel hoog op de agenda. Eind oktober ontving Stork Poultry & Food Processing voor haar borstfileersysteem (de FHF-XB) de VIV-award van het Nederlands Voedingscentrum. De jury prees de innovatie vanwege de opbrengst en de goede return of investment in combinatie met de lagere arbeidskosten, maar ook vanwege de betere voedselveiligheid door minder menselijk

zodanig ongeveer 100 jaar. Eerst ging het de producenten vooral om het verlengen van de houdbaarheid, pas daarna kwam de aandacht voor het verbeteren van de voedselveiligheid en de kwaliteit. Die aandacht is er nu al zo'n twintig tot dertig jaar. De voedingsmiddelenindustrie heeft zijn bestaan fundamenteel te danken aan het feit dat ze voedsel veiliger en langer houdbaar kan maken. Het rare is dat de meeste mensen daar een ander gevoel bij hebben. Men heeft namelijk het idee dat onbewerkt voedsel beter of gezonder is, maar dat hoeft dus niet zo te zijn. Waarschijnlijk komt dit idee voort uit wat ik noem het 'emotionele gehalte' van voedsel. Mensen eten alleen iets waarvan ze denken



15

“Iet slechter dan een verse”

contact met het product en het feit dat de kans op eventuele botresten in het vlees vrijwel uitgesloten is.

Van Boekel beaamt dat de kwaliteit van bijvoorbeeld bewerkte vlees door de voortschrijdende technologie steeds beter wordt. “Er bestaan helaas nog veel misverstanden over wat veilig is en wat niet. Bij de juiste bewerking worden de kwaliteit en de veiligheid beter. Het remmen of doden van schadelijke micro-organismen is een belangrijk onderdeel van de bewerking. Daarnaast kunnen toevoegingen veel bijdragen aan de kwaliteit en houdbaarheid. Al met al zorgt ook dat voor een verbetering van het uiteindelijke product. Maar een interessante paradox blijft dat bewerkte of kant-en-klaarmaaltijden bij veel consumenten nog vaak synoniem zijn met ongezond, terwijl dit dus niet waar is of hoeft te zijn.”

Bestaansrecht

Om zijn pleidooi luister bij te zetten, schetst Van Boekel een korte levensloop van de voedingsmiddelenindustrie. “Die bestaat als

dat hun maag dat vertrouwt. Als je verbouwde groenten van het land plukt, denk je in eerste instantie dat het vers en dus beter is, al ben ik zelf die mening nooit toegedaan. De consument heeft nu eenmaal meer vertrouwen in ‘natuurlijk’ en daarbij moet je optellen dat diezelfde consument wantrouwend is over wat er in een fabriek gebeurt, omdat hij simpelweg niet weet wat daar gebeurt. Ik zie daar dus duidelijk een taak voor de voedingsmiddelen-industrie. Ze moeten meer openheid creëren over wat er gebeurt met vlees, groenten, et cetera! Het is namelijk niet mysterieus wat er gebeurt. Bij de bereiding of de bewerking zijn fabrikanten juist enorm alert op de voedselveiligheid en de consument mag dat best weten.”

Vertrouwen

Van Boekel denkt dat het vertrouwen van de consument deels ook wordt bepaald door kleinschaligheid. “Vers gedraaide worst van de slager om de hoek is niet altijd in de slagerij zelf bereid, maar dat idee heerst wel. Dat komt omdat worst al eeuwen bestaat en een heel

normaal product is. In een vleesverwerkende fabriek wordt worst ook vers gedraaid, maar dan in een grotere hoeveelheid en snelheid. Dat geldt ook voor alle andere soorten vlees en kip. Kijk ook naar diepvriesgroenten die direct na de oogst van het land worden bewerkt en ingevroren en dus niet dagenlang in een relatief hoge temperatuur bewaard of vervoerd te worden. En toch bestaat er door dat procédé wantrouwen, terwijl het juist een verbetering is. Wist je dat de tomatenpasta op een diepvriespizza gezonder is dan verse tomaat? Dat komt doordat de gezondste stof van de tomaat, lycopene, pas vrijkomt als de celstructuur van de tomaat kapot wordt gemaakt. En dat gebeurt bij het pureren”, aldus Van Boekel.

Romantisch

“Helaas wordt door de industrie te weinig gedaan om het enigszins negatieve imago weg te nemen. Ook wordt bijvoorbeeld nog wel eens de fout gemaakt door veel voedingsproducten ietwat romantisch of idyllisch voor te stellen. Ambachtelijke kaas, verse vla, alles met de toevoeging ‘groen’: het komt gewoon uit de